

DRINKS.

Tequila El Jimador Reposado 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	TEJR0700
Alcool	38%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Embouteilleur	Casa Herradura, Doña Gabriela Pena Lozada 405, Hacienda San José del Refugio, 45380 Amatitán, Jal., Mexico
Marque	El Jimador
Type	Tequila Reposado
L'âge	2 mois
L'usage	pur ou pour des boissons et des cocktails de toutes sortes
Dégustation	Avec des arômes de vanille, de bois grillé, d'épices, de fruits, d'agave cuit et de noisettes grillées.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	fabriqué à 100% à partir d'agave bleue Weber
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.



Description

Le nom "Jimador" représente les moissonneurs des plantations d'agave mexicaines, dont la plupart

travaillent encore à la machette de façon artisanale. Ils coupent les feuilles et détachent les cœurs d'agave, qui pèsent jusqu'à 80 kg, car il n'y a que cette partie de la plante qui est nécessaire à la production de tequila. Les Jimadors ne sont pas des jeunes hommes non qualifiés, mais des maîtres expérimentés de leur métier, qui suivent les traces de leurs pères et de leurs grands-pères, et qui travaillent généralement encore en leur compagnie dans les champs; il n'est pas rare que les moissonneurs exercent leur métier jusqu'à un âge avancé; ils sont très appréciés des producteurs de tequila. La Tequila Reposado d'El Jimador passe deux mois de "Siesta" dans des fûts de chêne américain, qui lui procurent une couleur dorée et un goût épicé. Bien que la tequila soit traditionnellement servie pure dans un verre à shot, il ne faut pas la boire "d'un trait", mais en petites gorgées. Au nez, la vanille, le bois grillé, les fruits, les épices et l'agave cuit peuvent être détectés. Ces impressions se répètent en bouche, complétées par des noisettes grillées.